



B O D E G A
V I S T A L B A
M E N D O Z A A R G E N T I N A

PROMO BIENVENIDA

2 OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR
DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN,
VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA.

 **PROGENIE III EXTRA BRUT**

Precio por Persona | \$1.500

MENÚ PA4OS

Pasos por el campo, nuestras huertas y jamones Ibéricos

Bienvenida

OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN, VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA.

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT**

Paso 1

JAMÓN RESERVA ESPAÑOL 18 MESES DE ESTIVA
JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN VAN DEL CINHGIO

ACOMPAÑADO DE TOSTA DE MASA MADRE CON TOMATE CASSÉ
Y ENCAPSULACIONES DE ACEITE DE OLIVA VISTALBA

🍷 **TOMERO CHARDONNAY 2022**

Paso 2

ROLL DE CHIVITO EN SU FONDO DE COCCIÓN
CON AIREADO DE TRUFA BLANCA

🍷 **TOMERO CABERNET SAUVIGNON 2021**

Paso 3

TACO DE FILET HILTON CON REDUCCIÓN DE VISTALBA CORTE C
VERDURITAS BABY DE NUESTRA HUERTAS.

🍷 **VISTALBA CORTE B 2019**

Paso 4

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT ROSÉ**

PRECIO POR PERSONA | \$14.000

Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.

MENÚ VEGETARIANO

PA4OS

Huertas y vegetales

Paso 1

GAZPACHO ANDALUZ DE TOMATES TARDÍOS, FRUTOS ROJOS PATAGÓNICOS, BRUNOISE DE PEPINO Y GEL DE ALBAHACA.

🍷 **TOMERO ROSÉ PINOT NOIR 2022**

Paso 2

TARTAR DE REMOLACHA, EMULSIÓN DE SANDIA Y RICOTA QUEMADA

🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC 2022**

Paso 3

ROTOLO DE ESPINACA Y NUEZ CON KALE Y ALCAUCIL, CON CREMA DE QUESO AZUL

🍷 **VISTALBA CORTE B 2019**

Paso 4

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT ROSÉ**

Precio por Persona | \$10.500

Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.

CHARCUTERÍA

Paseo por todo el mediterráneo | \$6.100

Una degustación por todos nuestros jamones Med. de Italia y España

Jamón Español Reserva 18 meses

Jamón Español Gran Reserva 24 meses

Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses

Jamón Español Jabugo de Huelva 100% de bellota 60 meses.

Prosciutto San Danielle D.O.P

Prosciutto Parma D.O.P

Prosciutto Val del Cinghio Diossato

Prosciutto Reserva Dolce

Prosciutto M.E.C Vismara

Paseo por Italia | \$4.100

Prosciutto Reserva Dolce

Prosciutto Di Parma D.O.P

Prosciutto San Daniele D.O.P

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio

Prosciutto Cotto “Effe” Jamón Cocido

Prosciutto M.E.C Vismara

Paseo por España | \$4.100

Jamón Español Reserva 18 meses

Jamón Español Gran Reserva 24 meses

Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses

Jamón Español Jabugo de Huelva 100% de bellota 60 meses.

*Nuestros jamones son acompañados de pan de masa madre,
con tomate concassé, perlas moleculares de aceite de oliva.*

Españoles (x 100gr)

Serrano pezuña blanca reserva 18 meses. | **\$2.900**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$3.300**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$3.600**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.

De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$6.800**

Italianos (x 100gr)

Prosciutto Reserva Dolce | **\$3.600**

Prosciutto Di Parma D.O.P | **4.100**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$4.500**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$3.600**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$3.600**

Prosciutto cotto “effe” | \$1.500

Jamón cocido italiano acompañado de tomates de la huerta, aceite de oliva Vistalba y all i oli.

Mortadella italiana de pistacchio | \$1.800

Mortadella italiana con pepinillos en vinagre Wolf y crujiente de pistacchio.

Nuestros jamones son acompañados de pan de masa madre, con tomate concassé, perlas moleculares de aceite de oliva.

TAPAS

Tapas charcutería

Mesa de quesos | \$4.600

Queso cabra, Farcell, Labneh, Huellas, Neuf chatel, Brie, Camembert, Gouda, Queso azul, almendras, nueces, pistachos y frutas de estación.

Pacífico | \$4.300

Ostiones frescos del Pacífico, gratinados con Parmigiano Reggiano D.O.P 2014 con mantequilla de jugo de limón verde.

Cantábrico | \$4.100

Ostras del cantábrico con geleé de limón acompañada de dúo de caviar.

Almería | \$5.500

Calamarete español de las costas de Almería a la chapa, ajo y perejil, nube de mix de verdes de nuestra huerta y alioli sutil.

Mediterráneo | \$5.000

Chipirones del Mar Mediterráneo en nuestra tempura con lágrima de su propia tinta.

Roca | \$4.300

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

Navajas en salsa cítrica | \$4.900

Party Mediterráneo | \$4.700

Caracol, langostinos jumbos, langostinos cola, mejillones, cholgas, almejas blanca, ostras y navajas.

Langostinos al ajillo | \$4.700

Colas de langostinos al ajillo, con verduritas baby y polvo de pimentón de La Vera provincia de Cáceres, España.

Langostinos jumbo | \$4.700

Langostinos enteros jumbo en fuego de timbal, sobre cama de sal gruesa en compañía de romesco y alioli.

Trilogía | \$3.600

Trilogía de rabas en tempura de remolacha, tinta de calamar y provenzal de albahaca, menta y perejil. Acompañadas de emulsión de alioli, con nuestros mix de verdes de la huerta.

Anchoas dulces | \$3.700

Anchoas de nuestra cosecha con ajíes dulces, olivas, ajos confitados, en fondo de aceite de oliva Trilogía de la jamonería.

Boquerones | \$2.900

Boquerones de anchoa con flor de ajo confitado, vinagre de jerez de la frontera de provincia de Cádiz y aceto balsámico añejo.

Pescaditos | \$2.900

Cornalitos

Tortilla de papa | \$4.100

Tortilla de papa con chistorra

PRINCIPALES

Pesca principales

Atlántico | \$4.600

Ceviche de abadejo del Atlántico con frutos de mar y mango salvaje.
(Opción abadejo, de salmón o de atún)

Abadejo español | \$4.800

Abadejo sellado en jamón español gran reserva 24 meses a la chapa de timbal con fondo de garbanzo y tomate.

Merluza negra | \$6.500

Merluza negra de las profundidades del Pacífico con fondo de jamón ibérico de bellota, muselina, cayos de vieiras y puntas de espárragos trigueros envueltos en jamón de Parma D.O.P

Pesca fresca | \$4.700

Pesca blanca fresca del día, sellada en timbal con fondo de papa panadera, pimiento rojo, pluma de cebolla morada, regado con limón de ajos (besugo, lubina, salmonete, chernia, abadejo, merluza negra).

Arroz y pastas principales

Paella cadaqués | \$5.800

Paella de mariscos estilo de puerto de Cadaqués, de Gerona.

Paella veggie | \$4.500

Paella de verduras braseadas con arroz bomba, con caldo de verduras.

Risotto de hongos | \$4.700

Risotto de hongos con almejas, Parmigiano Riggiano 2014 original de Italia con denominación de origen controlada, virutas de jamón de Parma D.O.P

Risotto veggie | \$4.300

Risotto con calabaza, tomillo y alcaucil.

Fetuccini | \$3.500

Fetuccini de remolacha con pesto de albahaca y almejas blancas.

Ravioli de osobuco | \$4.300

Ravioli de osobuco braseado a timbal, acompañado de crema con pistachos.

Ravioli de salmón | \$4.300

Ravioli de salmón salvaje con espinaca, acompañado de crema de cilantro y salvia.

Sorrentinos de conejo | \$4.300

Sorrentinos de conejo con manteca de calabaza y salvia

Rótolo de espinaca | \$4.300

Ricota, nueces con crema de queso azul y corazón de alcaucil

Carnes principales

Conejo relleno | \$5.800

Conejo deshuesado y relleno, en fondo de pure trufado.

Rack 8 | \$5.900

Rack 8 de novillo con emulsión de coliflor y verduras baby.

Cordero & canela | \$5.400

Rack de cordero con aireado de berenjena y salsa de canela.

Cabrito al ajillo | \$5.900

Cabrito de la finca al ajillo de vino blanco con hinojo blanqueado y sellado.

Cabrito & mollejas | \$5.800

Cabrito de la finca con fondo de mollejas a la criolla.

Cordero baja temperatura | \$5.400

Cordero en cocción a baja temperatura con fondo de verduras de estación en su propio fondo.

MENÚ INFANTIL

Spaguetti con salsa fileto o crema | **\$3.000**

Milanesa de ternera con papas fritas | **\$3.000**

POSTRES

Coulant de chocolate con secreto de trufa | **\$2.100**

Pancakes | **\$1.800**

Clafoutis de frutos rojos | **\$2.200**

Mouse de limón | **\$2.300**

Némesis de chocolate amargo | **\$2.200**

Café | \$330